



JUNE 2025

SNACKS & APPETIZERS

Marinated olives 45 · Roasted almonds 45

Spanish anchovies with grilled bread 105

Oysters with seasonal garnish ^{stk} 35 ⁶ 195 ¹² 355

Charcuterie & cheese 225

Charcuterie 155 · Three cheeses 125

Sourdough foccacia from Rondo with olive oil 40

A LA CARTE

Taramasalata & radish 85

Organic beef tartare with tomato & mayonnaise 125

Cod cheeks with blanquette sauce & asparagus 115

Onion tart with Comté 145

White asparagus with oyster emulsion & herbs 125

Plaice with browned butter, potatoes and olives 295

MENU 345

Seasonal menu. Chef's choice for the whole table

Arancini gorgonzola

Green asparagus with sauce gribiche

Peas a la française with grilled pulpo & sauce nage

Grilled mackerel with black & new garlic

Filtered water still or sparkling per person 25 - extra bread 25

Kitchen last orders 9:30pm

Garden & Garden



JUNI 2025

SNACKS & APPETIZERS

Marinerede oliven 45 · Ristede mandler 45

Spanske ansjoser med grillet brød 105

Østers med sæsonens garniture ^{stk} 35 ⁶ 195 ¹² 355

Charcuterie & ost 225

Charcuterie 155 · Tre oste 125

Surdejsfoccacia fra Rondo med olivenolie 40

A LA CARTE

Taramasalata & radise 85

Økologisk tatar med tomat & mayonnaise 125

Torskekæber med blanquette sauce & asparges 115

Løgtærte med Comté 145

Hvide asparges med østersemulsion & urter 125

Rødspætte med brunet smør, kartofler & oliven 295

MENU 345

Sæsonmenu. 'Køkkenet bestemmer' til hele bordet

Arancini gorgonzola

Grønne asparges med sauce gribiche

Ærter a la française med grillet pulpo & sauce nage

Grillet makrel med ny & sort hvidløg

Filtreret vand m/u brus per person 25 - ekstra brød 25

Køkken lukket 9:30

Gaarden & Gaden